

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт управления бизнес-процессами и экономики

Кафедра Экономики и управления бизнес-процессами

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ З.А. Васильева

« ____ » _____ 20 ____ г

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

38.03.02 – Менеджмент

Совершенствование системы ресурсобеспеченности малого производственного
предприятия
(на примере ООО «Рублевочка»)

Руководитель _____

Н.П. Гуляева

Выпускник _____

В.В.Шакерова

Нормоконтролер _____

Т.А.Бурменко

Красноярск 2018

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт управления бизнес-процессами и экономики

Кафедра Экономики и управления бизнес-процессами

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ З.А. Васильева

« ____ » _____ 20 ____ г

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы**

Студенту Шакеровой Валерии Вячеславовне

Группа УБ 14-12

Направление 38.03.02.01.07

«Управление малым бизнесом (реальный сектор экономики)»

Тема выпускной квалификационной работы «Совершенствование системы ресурсообеспеченности малого производственного предприятия (на примере ООО «Рублевочка»)»

Утверждена приказом по университету № 5438/с от 13.04.2018 г.

Руководитель ВКР Н. П. Гуляева, кандидат философских наук, доцент кафедры «Экономика и управление бизнес-процессами»

Исходные данные для ВКР: научная и специализированная литература, статистические данные, публикации в электронных изданиях, годовая бухгалтерская отчетность ООО «Рублевочка» за 2016-2017 гг.

Перечень разделов ВКР:

- 1 Анализ основных параметров ресурсообеспеченности и организации производства кулинарного предприятия;
- 2 Анализ деятельности ООО «Рублевочка»;
- 3 Разработка мероприятий по совершенствованию ресурсообеспеченности ООО «Рублевочка».

Перечень графического материала:

- 1 Тема работы;
- 2 Актуальность работы;
- 3 Цель и задачи;
- 4 Характеристика ООО «Рублевочка»;
- 5 Характеристика организации и технологий основного производства, финансовых потоков предприятия;
- 6 Анализ деятельности кадров ООО «Рублевочка»;
- 7 Анализ поставщиков и структуры закупок предприятия, характеристика основных потребителей;
- 8 Описание выявленных проблем в системе ресурсообеспеченности предприятия ООО «Рублевочка»;
- 9 Мероприятия по совершенствованию ресурсообеспеченности ООО «Рублевочка»;
- 10 Эффективность реализации предложенных мероприятий по совершенствованию ресурсообеспеченности ООО «Рублевочка».

Руководитель ВКР
Задание принял к исполнению

Н. П. Гуляева
В. В. Шакерова

«____» _____ 2018 г.

РЕФЕРАТ

Бакалаврская работа по теме «Совершенствование системы ресурсообеспеченности малого производственного предприятия» (на примере ООО «Рублевочка») содержит 74 страницы текстового документа, 8 иллюстраций, 15 таблиц, 2 приложения, 57 использованных источников.

РЕСУРСООБЕСПЕЧЕННОСТЬ, АНАЛИЗ ФИНАНСОВЫХ ПОТОКОВ, КУЛИНАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ, АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ТЕКУЧЕСТЬ КАДРОВ, ХАРАКТЕРИСТИКА ПОСТАВЩИКОВ.

Объект работы – малое производственное предприятие ООО «Рублевочка».

Цель работы – разработать мероприятия по совершенствованию ресурсообеспеченности предприятия ООО «Рублевочка».

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. Проанализировать принципы, методы обеспечения ресурсообеспеченности малого производственного предприятия;
2. Рассмотреть проблемы, возникающие в системе ресурсообеспеченности предприятия;
3. Провести анализ деятельности ООО «Рублевочка»;
4. Разработать комплекс мероприятий по совершенствованию ресурсообеспеченности малого производственного предприятия ООО «Рублевочка».

В результате проведения анализа были выявлены основные проблемы в системе ресурсообеспеченности предприятия ООО «Рублевочка».

В итоге был разработан комплекс мероприятий по совершенствованию системы ресурсообеспеченности малого производственного предприятия ООО «Рублевочка».

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	7
1 Анализ основных параметров ресурсообеспеченности и организации производства кулинарного предприятия	9
2 Анализ деятельности ООО «Рублевочка»	26
2.1 Организация и технологии основного производства, состояние материально-технической базы	26
2.2 Анализ финансовых потоков	29
2.3 Анализ кадров и управленческой структуры организации	32
2.4 Анализ поставщиков и структуры закупок	37
2.5 Характеристика основных потребителей	40
3 Разработка мероприятий по совершенствованию ресурсообеспеченности предприятия ООО «Рублевочка»	45
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	57
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	59
Приложение А	64
Приложение Б	65

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание занимает особое место в сфере услуг и играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Оно способствует решению многих социально-экономических проблем, – лучшее использование продовольственных ресурсов страны, своевременное предоставление населению качественного питания, имеющего решающее значение для сохранения здоровья, роста производительного труда, повышения качества учебы, эффективное использование свободного времени, что является немало важным фактором для современного человека.

Именно поэтому анализу ресурсообеспеченности предприятий уделяется особое внимание и находит свое отражение в ряде работ таких ученых как: Котлер, Ф., Бронникова, Т.С., Веснина В.Р., Дорофеева, В.Д., Малыгина С.Ю., Радченко, Л.А., Алексеева, Д.А, Ахмадеева, О.А., Идрисова, А.И., последние из которых рассматривали состояние отрасли в условиях санкций, объявленных западными странами.

В настоящее время в связи с обострившимся финансовым кризисом предприятий целых регионов особенно возрастает актуальность правильного распределения ресурсов среди предприятий малого бизнеса.

Для предприятия ООО «Рублевочка» данная тема является актуальной, так как, относясь к категории малого бизнеса, организация претерпевает на себе негативное влияние сложившейся ситуации.

Объектом исследования данной работы является ресурсообеспеченность ООО «Рублевочка».

Предметом исследования является процесс управления ресурсами в условиях кризиса на предприятии ООО «Рублевочка».

Цель выпускной квалификационной работы – разработать мероприятия по совершенствованию ресурсообеспеченности предприятия ООО «Рублевочка».

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. Проанализировать принципы, методы обеспечения ресурсообеспеченности малого производственного предприятия;
2. Рассмотреть проблемы, возникающие в системе ресурсообеспеченности предприятия;
3. Провести анализ деятельности ООО «Рублевочка»;
4. Разработать комплекс мероприятий по совершенствованию ресурсообеспеченности малого производственного предприятия ООО «Рублевочка».

При написании выпускной квалификационной работы были использованы следующие методы: наблюдение, анализ и синтез, сравнение, индукция и дедукция.

Структура выпускной квалификационной работы определена целью и поставленными задачами. Выпускная квалификационная работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников, приложений.

В первой главе рассматриваются теоретические основы анализа параметров ресурсообеспеченности и организации производства кулинарного предприятия.

Вторая глава содержит в себе анализ деятельности предприятия ООО «Рублевочка», дается его социально-экономическая характеристика. Проводится анализ распределения и управления ресурсами.

В третьей главе предлагаются рекомендации по внедрению мероприятий, направленных на совершенствование ресурсообеспеченности малого производственного мероприятия ООО «Рублевочка».

1 Анализ основных параметров ресурсобеспеченности и организации производства кулинарного предприятия

Главная задача работы предприятий общественного питания – повышение качества выпускаемой продукции и улучшение культуры обслуживания потребителей.

Успешная деятельность предприятия (фирмы) определяется качеством производимых услуг, которые должны четко отвечать определенным потребностям, удовлетворять требованиям потребителя, соответствовать применяемым стандартам и техническим условиям, отвечать действующему законодательству и другим требованиям.

Уникальность отрасли общественного питания заключается в том, что продуктом торга выступает не столько сама продукция, а скорее услуга по ее изготовлению, услуга по организации продажи.

Изготовление собственной продукции требует создания на предприятиях производственных цехов и помещений, оснащенных специальным оборудованием, инвентарем и приспособлениями. Продукция общественного питания – уже готовая к употреблению пища, или полуфабрикат, требующий незначительной доработки, и в большинстве случаев не предназначенной для длительного хранения. Этим обусловлена необходимость изготовления продукции партиями в соответствии со сроками реализации [3].

Деятельность предприятий общественного питания характеризуется следующими особенностями организационно-экономического и социального характера:

– организационно-экономическими особенностями производственно-торговой деятельности являются выполнение трех взаимосвязанных функций, – производство кулинарной продукции, реализация кулинарной продукции, организация ее потребления. Ассортимент выпускаемой продукции очень разнообразный, для его приготовления используются

разные виды сырья. Разнообразие выпускаемой продукции усложняет организацию производства: многие виды сырья требуют особых условий хранения, разных помещений для механической кулинарной обработки.

– к особенностям социального характера относится зависимость ассортимента изготавливаемой и реализуемой продукции от характера спроса и особенностей обслуживания контингента, его профессионального, возрастного, национального состава, а также значительные изменения спроса на продукцию по временам года, дням недели, – в предвыходные, выходные, предпраздничные дни резко сокращается спрос на обеденную продукцию столовых и увеличивается – на продукцию ресторанов, кафе, магазинов кулинарии. Особую роль также играет зависимость режимов работы предприятий общественного питания от режимов работы обслуживаемых ими предприятий, учреждений и учебных заведений, – это требует от предприятий особенно интенсивной работы в часы наибольшего потока потребителей (обеденные перерывы), использования всех резервов для обеспечения бесперебойного выпуска продукции;

– материально-техническими особенностями определяется внедрение комплексной механизации и автоматизации производственных процессов, перевод предприятий общественного питания на работу с полуфабрикатами и приготовление блюд из быстрозамороженных и охлажденных продуктов, внедрение прогрессивной технологии.

Максимальный эффект может быть достигнут только при планомерном сочетании всех перечисленных особенностей [7].

Важное значение имеют меры государственного регулирования в сфере общественного питания, направленные на поддержку предприятий малого и среднего бизнеса, социально незащищенных слоев населения, а также на создание и укрепление инфраструктуры общественного питания, конкурентной среды, проведение всероссийских и межрегиональных ярмарок, конкурсов, усиление контроля за качеством продукции и услуг, соблюдение правил торговли.

Согласно ГОСТу 30389-2013 «Классификация предприятий» в отрасли выделяют пять типов предприятий: рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны осуществлять производственный контроль, в том числе путем проведения лабораторных исследований и испытаний, а также контроль за соблюдением санитарных правил и проведением услуг. Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий проводится в соответствии со специальной программой, которая разрабатывается индивидуальным предпринимателем (юридическим лицом) на основании государственных стандартов и технических документов.

В соответствии со ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 (в редакции от 29.07.2017) № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и ст. 22 Федерального закона от 2.01.2000 (в редакции от 13.07.2015) № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» главным государственным санитарным врачом Российской Федерации с 1 августа 2002 г. введены примерные программы производственного контроля на предприятиях торговли и общественного питания, возложенного на санитарную службу Роспотребнадзора.

Программа производственного контроля утверждается руководителем предприятия общественного питания и согласовывается с главным санитарным врачом территориального органа санитарно-эпидемиологического надзора.

На предприятии общественного питания должны быть в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 (в редакции от 29.07.2017) № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 (в редакции от 13.07.2015) № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– Санитарные правила 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов и продовольственного сырья»;

– Санитарные правила 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Сотрудники предприятия подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке. Реализация особо скоропортящихся продуктов (молочных продуктов, кремовых изделий и ряда других товаров) представляет потенциальную опасность.

Программой производственного контроля предусмотрено проведение ответственным лицом ряда мероприятий, касающихся проверки:

– температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин;

– проверки сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров;

– документальной и органолептической проверки качества поступающей на реализацию продукции, сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации;

– проверки качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.

При выходе из строя холодильного оборудования, аварии канализационной системы, сообщении о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанных с употреблением изготовленных блюд, необходимо немедленно известить санитарную службу Роспотребнадзора по соответствующему номеру телефона [10].

В настоящее время в сфере общественного питания стали повсеместно внедряться технологии научно-технического прогресса. Этим обусловлена необходимость механизации процессов, применения современного

механического, теплового, холодильного оборудования для централизованного производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, автоматизации производства, автоматизированных линий для обработки овощей, приготовления мясных и рыбных полуфабрикатов [2].

Механизировать необходимо также и малые предприятия, где доля ручного труда очень большая. На сегодняшний день выпускаются достаточно много видов оборудования небольшой производительности – настольное, механическое, тепловое, малогабаритное, – микроволновые печи, мясорубки, фритюрницы, моечные машины и т.д и средства малой механизации, – кофемолки, мясорыхлители, миксеры и т.д.

Применение малогабаритного оборудования более предпочтительно для предприятий, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, что позволяет:

- рационально использовать площадь производственных помещений (для установки используются производственные столы, полки, ниши);
- исключить необходимость подводки сложной системы энергоносителей (достаточно обычной бытовой системы распределения источников энергии);
- снизить все виды затрат на эксплуатацию такого вида оборудования;
- использовать фактор мобильности.

Технический прогресс в отрасли связан с комплексной механизацией и автоматизацией технологических процессов, с внедрением высокопроизводительного оборудования для приготовления и отпуска пищи. В настоящее время осуществляется переход от конструирования отдельных машин и разработки прогрессивных технологических процессов к созданию систем, обеспечивающих механизацию и автоматизацию производства в целом [6].

Постоянно совершенствуется и осваивается производство жарочных и варочных аппаратов непрерывного действия, средств комплексной механизации и автоматизации производственных процессов для

специализированных предприятий общественного питания (вареничных, пирожковых, блинных, пельменных). К ним относятся автоматы для приготовления жареных пирожков и пончиков, линии приготовления блинчиков, вареников и др.

Широко используется на предприятиях секционное модулированное оборудование, позволяющее более рационально организовать рабочие места поваров, увеличить выпуск продукции на тех же производственных площадях [3].

Необходимо разрабатывать и осваивать производство всевозможных наименований полуфабрикатов и изделий из картофеля и овощей, из мяса, рыбы, круп и творога. На предприятиях индустриального типа (фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, фабрики, кухни) применяются безотходные и ресурсосберегающие технологии. Это обеспечивает комплексное использование сырья, экономию трудовых, материальных и топливно-энергетических ресурсов. Внедрение указанных технологий предполагает проведение контроля распределения ресурсов, их расходования, в том числе с применением микроЭВМ, микропроцессоров и других быстродействующих и точных технических средств.

Усложнение производства обуславливает необходимость технологической подготовки производства по системе особых правил, положений и требований, направленных на эффективное использование на предприятиях передовых методов организации труда и производства и опирающихся на прогрессивный отечественный и зарубежный опыт. Такой комплексной системой является Единая система технологической подготовки производства (ЕСТПП).

Качество товара определяется по техническим условиям, сертификату, стандартам, образцам, каталогам и проспектам продавца. При приемке продовольственных товаров их качество подтверждается сертификатом качества, выданным компетентной государственной организацией,

ветеринарным сертификатом, а также санитарным сертификатом, выдаваемым на каждую партию товара [12].

Неотъемлемой частью функционирования предприятия общественного питания является система управленческого учета, цель которой заключается в установлении своих нормативов и стандартов в деятельности предприятия, выявлении возможных отклонений, а также предупреждении возможных негативных для предприятия ситуаций, способных существенно снизить показатели прибыльности.

В частности, в предприятиях общественного питания управленческий учет необходим для создания нормативов, которыми являются рецепты приготовления блюд порционно или в различных объемах. Сам по себе управленческий учет может быть мало полезен, по этому целесообразно его использовать в тесном тандеме с финансовым учетом, так как финансовый учет служит базой формирования информации о прошлых периодах, зафиксированной в бухгалтерской отчетности.

Финансовый анализ организации, как правило, должен:

- выявить факторы, влияющие на ее финансовое состояние, установить ее «болевые точки» и выявить причины их образования;
- выявить изменения показателей финансового состояния и определить причины достигнутого состояния;
- позволить оценить финансовое положение фирмы на определенный момент времени;
- определить тенденции изменения финансового состояния организации;
- выявить и мобилизовать резервы улучшения финансового состояния предприятия, выявить пути повышения эффективности деятельности организации, прогнозирование.

Способность фирмы успешно функционировать и развиваться, сохранять равновесие своих активов и пассивов в постоянно изменяющейся внутренней и внешней предпринимательской среде, постоянно поддерживать

свою платежеспособность и финансовую устойчивость свидетельствует о ее устойчивом финансовом состоянии и наоборот.

Деятельность предприятия неразрывно связана с движением денежных средств. Хозяйственные операции, осуществляемые предприятием, вызывают либо расходование денежных средств, либо их поступление. Непрерывный процесс движения денежных средств во времени представляет собой денежный поток. Это понятие является агрегированным, включает в себя различные виды денежных потоков, обслуживающих хозяйственную деятельность.

Рассмотрим классификацию денежных потоков фирмы:

а) денежные потоки по текущей (операционной) деятельности:

- 1) платежи поставщикам за сырье, материалы, работы;
- 2) налоговые платежи предприятия в бюджеты всех уровней и во внебюджетные фонды;
- 3) заработная плата персоналу, занятому в операционном процессе, а также осуществляющему управление этим процессом;
- 4) другие выплаты, связанные с осуществлением операционного процесса.

б) денежные потоки по инвестиционной деятельности:

- 1) поступления от продажи внеоборотных активов;
- 2) дивиденды и аналогичные поступления от долевого участия в других организациях;
- 3) предоставление займов другим лицам;
- 4) возврат займов, предоставленных другим лицам.

в) денежные потоки по финансовой деятельности:

- 1) денежные вклады собственников (участников), поступления от выпуска акций, увеличения долей участия;
- 2) поступления и выплаты денежных средств, связанные с привлечением дополнительного акционерного или паевого капитала;

- 3) поступления от выпуска облигаций, векселей и других долговых ценных бумаг;
- 4) получение долгосрочных и краткосрочных кредитов и займов.

Активные формы управления денежными потоками позволяют предприятию получать дополнительную прибыль, генерируемую непосредственно его денежными активами.

Для осуществления эффективной деятельности общественного питания необходимо обеспечить бесперебойное снабжение предприятий товарами и сырьем. В этих целях предприятия общественного питания устанавливают хозяйственные связи с поставщиками сырья и его производителями. В 2014 г. принят документ в связи с Указом Президента РФ от 06.08.2014 № 560 в целях защиты экономических интересов России, согласно которому утвержден перечень сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, ввоз которых на территорию России запрещен. Это товары, страной происхождения которых являются США, страны ЕС, Канада, Австралия и Королевство Норвегия. Под запрет попали, в частности, мясо крупного рогатого скота, свинина, рыба, молоко и молочная продукция, овощи и съедобные корнеплоды, фрукты и орехи, сыры и творог [5].

Эмбарго на ввоз продуктов в РФ в сочетании с другими факторами имело негативные последствия для экономики. Только за половину прошлого года зарплаты снизились на 8,5%, а сводная цена на продукты питания на один месяц, наоборот, увеличилась больше чем на 14%. Можно увидеть, что люди начали экономить на покупках, особенно на еде. Это сказалось и на общественном питании. На данный момент происходит кардинальная перестройка общественного питания, – заканчивается эпоха развития на импортных продуктах, которая длилась более двадцати лет.

Переход на отечественное сырье после введения продовольственного эмбарго неизбежно повлек за собой смену вкусов и технологий приготовления еды.

В связи с этим обозначились следующие современные тенденции развития общественного питания:

- стало открываться больше демократичных заведений с простым интерьером и сервисом, но с добротной вкусной едой по низким ценам. Сегодня нужно делать предприятия «попроще, понароднее, чтобы были более доступные и понятные потребителю» [7];

- другой заметный тренд, – это появление множества предприятий с моноконцепцией, то есть с построением меню на одном продукте (в большей степени на каком-то виде мяса). Это имеет серьезный экономический смысл, поскольку позволяет сократить издержки за счет закупки одного продукта в больших объемах, работы с одним поставщиком, сокращения затрат на составление меню и т.д.

- в результате перехода на отечественные продукты больше всего пострадали рестораны европейской кухни (прежде всего итальянской). Так как невозможно заниматься национальной кухней без соответствующих продуктов. Однако появилось много новых предприятий питания с китайской, панзиатской и др. кухнями разных стран;

- следующая тенденция на рынке общественного питания, – реинкарнация русской кухни. Сегодня есть много разных интерпретаций русской кухни: классическая, старая, современная, боярская. Появление таких предприятий естественное развитие процесса перехода рынка на русские продукты, результат сокращения расстояния между местом произрастания сырья и местом его использования.

Сегодня, во время кризиса, рестораторы не ставят перед собой задачу много заработать, основная цель – удержать бизнес. Рентабельность бизнеса колеблется от 0 до 15%. Тем не менее, практически у всех есть инвестиционные планы и новые идеи (этому способствует и появление большого числа свободных помещений по невысоким ценам) [7].

Ознакомившись с теоретическими аспектами основных параметров организации кулинарного предприятия, необходимо провести анализ отрасли

общественного питания на примере конкретного региона. Фирмы, представленные далее, потребляют кулинарные изделия и именно поэтому подвергаются дальнейшему столь детальному анализу.

В качестве примера был выбран Красноярский край и город Красноярск в частности, в котором организуют свою деятельность как крупные предприятия, так и небольшие организации, занятые в этой сфере.

На сегодняшний день отрасль общественного питания города Красноярска представляет собой большое количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования и предоставляемых услуг. С каждым годом количество объектов общественного питания становится всё больше, происходят значительные качественные изменения, внедряются новые технологии производства и предоставляемого сервиса.

Структура рынка потребления кулинарных изделий в отрасли общественного питания по типам заведений за 2015 год представлена на рисунке 1.

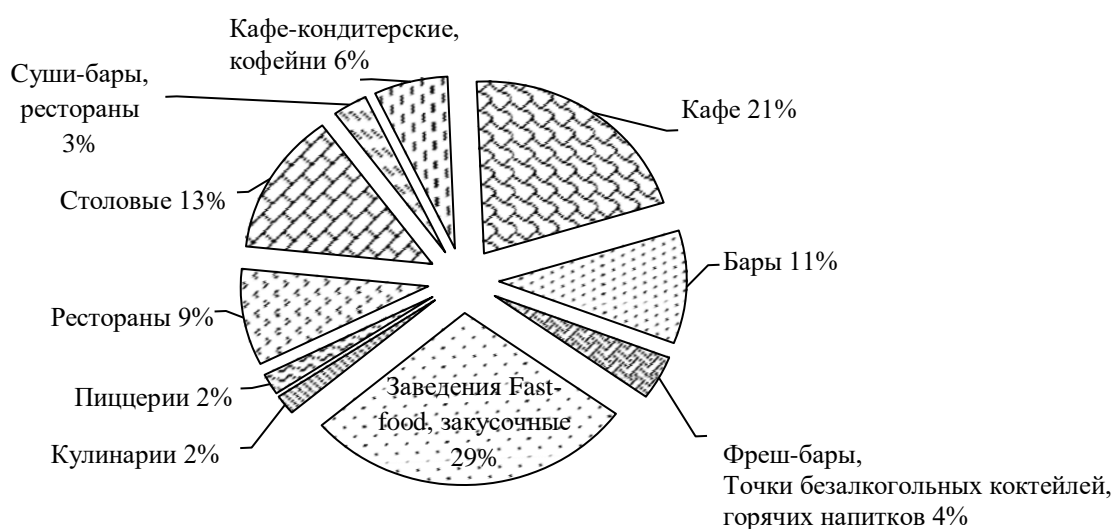


Рисунок 1 – Структура рынка потребления кулинарных изделий в отрасли общественного питания в г. Красноярске по типам заведений за 2015 год, %

Согласно представленной структуре видно, что на сегодняшний день рынок общественного питания г. Красноярска условно можно разделить на три основные группы, которые отличаются как по количеству участников, так и по объемам производства: организации быстрого питания, заведения среднего ценового сегмента и высокая кухня.

Также необходимо заметить, что особенно быстрыми темпами развиваются заведения типа Fast-food, приобретающие в последнее время особенную популярность из-за доступности и скорости обслуживания. Примерами подобных заведений являются:

- KFC;
- БургерКит;
- Firefood;
- Burger Club;
- Chicken dener.

За последние три года количество подобных заведений в общем сегменте заведений общественного питания увеличилось на 24%.

Предприятия малого бизнеса в данной категории не пользуются особой популярностью у посетителей, отдающих предпочтение более известным заведениям. Это можно объяснить высокими входными барьерами и уровнем конкуренции внутри самой отрасли.

Также увеличивается количество столовых. Все чаще в городе открываются новые заведения данного формата с линией раздачи и достаточно широким ассортиментом блюд. Среди них можно выделить:

- сеть столовых «Семь хлебов»;
- сеть столовых «Съем слона»;
- сеть народных столовых «Горожанин»;
- столовая «Боржч»;
- столовая «Калитка»
- столовая «Зам-Зам»;
- столовая «Самовар».

Последние четыре заведения можно отнести к категории предприятий малого бизнеса. Именно столовые привлекают потребителя еще и не высокой стоимостью блюд, так как средний чек таких заведений составляет порядка 150-250 рублей.

Стоит отметить рост численности кафе, в том числе специализированных кафе национальной кухни разных стран. Можно выделить:

- кафе домашней авторской кухни «Мельс»;
- кафе домашней украинской кухни «Хмельницкий»;
- кафе паназиатской кухни «Yoshi»;
- кафе европейской кухни «Rock Jazz Cafe»;
- кафе корейской кухни «KANNAM CHICKEN»;
- кафе австрийской, американской, европейской кухонь «Уголек».

Данные заведения открывают возможность для посетителей приобщиться к ранее неизведанной культуре через блюда, а также интерьер и способы обслуживания.

В данной сегментной группе представлены многие малые предприятия, делающие акцент на особой, ранее неизведанной специфике, так привлекающей посетителей.

Для наиболее полного и обширного понимания состояния отрасли общественного питания в Красноярском крае, необходимо рассмотреть динамику основных показателей рынка общественного питания за период 2006-2014 гг. Полученные данные представлены на рисунке 2.



Рисунок 2 – Динамика основных показателей рынка общественного питания в Красноярском крае за 2006-2014 гг., тыс. руб.

Результаты проведенного анализа свидетельствуют об интенсивном развитии рынка общественного питания в данном регионе.

На конец 2014 года, оборот общественного питания в Красноярском крае составил более 18 млрд. руб., что почти на 7% больше показателей прошлого года. Как и другие регионы, Красноярский край претерпел кризис в 2009 году, вследствие чего наблюдался значительный спад показателей рынка общественного питания.

С 2010 г. рынок стал восстанавливаться и имел устойчивый рост, но с 2013 года интенсивность развития стала снижаться. Что в большей степени связано с уменьшением среднедушевых денежных доходов населения Красноярского края в 2014 году на 0,5%. Как следствие спрос на услуги общественного питания снижается – потребители среднего класса сокращают расходы на услуги питания вне дома.

Тем не менее, рынок общественного питания продолжает развиваться, что подтверждается значительным ростом числа предприятий общественного питания в данном регионе.

По итогам 2014 г. помимо роста цен на продукты питания даже отечественного производства, на увеличение среднего чека повлияло существенное повышение стоимости аренды коммерческой недвижимости и изменение порядка исчисления налога на имущество организаций общественного питания [5].

Рост оборота рынка обусловлен, главным образом, ростом среднего чека из-за увеличения затрат на покупку продуктов питания, аренду помещений, выплату налогов.

Увеличение стоимостного объема рынка продолжится в 2017-2020 гг. в среднем на 11,6% в год. В 2019 г показатель достигнет 1261 млрд руб. Нормализация ситуации на рынке ожидается с 2018 г, когда посетители «привыкнут» к новым ценам и запрету на курение, а стоимость аренды снизится в результате сокращения спроса на коммерческую недвижимость [5].

Таким образом, можно сделать вывод о том, что рынок общественного питания динамично развивается, влияние экономического кризиса сказывается на данной индустрии, но значительно слабее, чем в других отраслях. Специалисты считают, что потребность в точках общественного питания пока еще не удовлетворена. Несмотря на кажущееся изобилие говорить о насыщении рынка рано. Некоторые возможности рынка используются не в полную силу, поэтому совершенно точно можно утверждать о высокой активности роста отрасли в будущем [4].

Процветание рынка потребительских услуг и рынка общественного питания можно однозначно отнести к социально значимым задачам, поскольку развитый сектор услуг констатирует развитость экономической системы в целом, ну а в микромасштабе пища является основой жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение,

трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. Развитие отрасли общественного питания является крайне важной областью общего социально-экономического развития региона и экономики страны в целом.

Далее, на примере конкретного предприятия необходимо рассмотреть основные проблемы и тенденции развития отрасли общественного питания, проанализировать степень ресурсообеспеченности и разработать мероприятия по совершенствованию деятельности.

Общество создано на неограниченный срок деятельности на основе частной формы собственности путем добровольных вкладов учредителей в уставной капитал и строит свою деятельность на основании Устава и действующего законодательства Российской Федерации.

ООО «Рублевочка» имеет право от своего имени заключать договоры, приобретать и отчуждать имущественные и неимущественные права, иметь права и обязанности, соответствующие цели и видам деятельности предприятия, указанным в Уставе, быть истцом и ответчиком в суде, в том числе третейском и арбитражном.

Общество действует на основании хозяйственного расчета, самофинансирования, также имеет баланс и расчетный счет, печать, бланки со своими фирменными наименованиями.

Предприятие ООО «Рублевочка» отвечает принадлежащим имуществом за результаты своей деятельности, выполнение обязательств перед партнерами по заключенным договорам, а также перед своими работниками в соответствии с действующим законодательством.

Согласно представленным данным, основным видом деятельности компании является «Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания».

Основные виды деятельности ООО «Рублевочка» представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Виды деятельности ООО «Рублевочка»

ОКВЭД	Описание
Основной вид деятельности	
56.29	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
10.71	Производство хлеба и хлебобулочных изделий недлительного хранения
46.36.3	Торговля оптовая мучными кондитерскими изделиями
55.52	Поставка продукции общественного питания

ООО «Рублевочка» занимается производством и продажей кулинарных и булочных изделий, процесс изготовления которых имеет постоянный циклический характер.

В процессе своей деятельности компания учитывает вкусы и предпочтения своих потребителей, совершенствуя ассортимент выпускаемой продукции, поставки которой осуществляются ежедневно.

2 Анализ деятельности ООО «Рублевочка»

2.1 Организация и технологии основного производства, состояние материально–технической базы

Технологическая цепочка производства предприятия ООО «Рублевочка» начинается со сбора заявок на изготовление того или иного ассортиментного ряда. Сначала готовятся горячие блюда, мучные изделия, затем изготавливаются закуски и салаты. Также заранее делаются заготовки для будущих готовых блюд, что позволяет сэкономить время и увеличить количество блюд, производимых одним, отдельно взятым поваром.

Также каждые 4 месяца на предприятии делается выборка из нескольких блюд и отправляется на санитарно-биологическое в ООО Испытательная лаборатория «БиоХимАналит», проводимое за счет средств самого предприятия. Также ежемесячному медицинскому осмотру подлежат и сами работники предприятия, непосредственно имеющие доступ к производственной деятельности.

Данный сертификат подтверждает, что деятельность ООО «Рублевочка» соответствует требованиям действующих нормативных документов:

- ГОСТ 31984-2012 Р.р. 4, 5, 6;
- ГОСТ 31986-2012;
- ГОСТ 32692-2014 Р.р. 4, 5;
- СанПин 2.3.6.1079-01;
- СанПин 2.3.2.1324-03.

Индивидуально для компании в 2017 году была разработана «Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических мероприятий)», согласно которой все процессы подчинены строгому регламенту и специфике осуществления производственной и заготовительной деятельности.

Предприятие ООО «Рублевочка» начало вести активную производственную деятельность с января 2016 года. В период с января по декабрь 2016 года оборудование и помещение, в котором производилась продукция компании, находилось в аренде.

В 2017 году, расширив производство, компания приобрела в собственность складское двухэтажное помещение общей площадью 1500 м², отвечающее всем санитарным и надзорным требованиям, закупив полностью новое производственно-техническое оборудование.

Следовательно, можно судить о достаточно благоприятном состоянии материально-технической базы.

Складское помещение, находящееся в собственности ООО «Рублевочка» эксплуатируется в соответствии со всеми требованиями стандартов. В подвальном помещении располагаются холодильные камеры, в которых хранится готовая продукция и мясные и молочные изделия, используемые в производстве.

Первый этаж здания оборудован непосредственно для осуществления основной деятельности, второй этаж не эксплуатируется, в дальнейшем его планируется использовать для организации изготовления сладких кондитерских изделий.

Оборудование новое, следовательно, амортизация на него не начисляется.

Также для определения и последующей закупки необходимого количества производственного оборудования ООО «Рублевочка» в период с сентября по декабрь 2015 года исследовало ассортиментные группы поставляемых конкурентами товаров для составления своего собственного. По их мнению, получившиеся категории производимых товаров полностью соответствуют запросам потребителей и не нуждаются в корректировке.

Однако, в 2017 году было получено разрешение на изготовление сладких кондитерских изделий (печенье, несложные пирожные, торты). Для осуществления производственной деятельности необходима закупка дополнительного оборудования, наем соответствующих кадров, расширение линейки ассортимента.

В планах к концу 2018 года подготовить все необходимые ресурсы для этого и уже в 2019 году наладить бесперебойное производство.

Согласно полученным данным, уровень ресурсобеспеченности предприятия в области организации и технологий основного производства, а также состояния материально-технической базы достаточно высок, но требует увеличения в связи с расширением ассортиментной линейки.

Среди проблем можно выделить:

- увеличение стоимости оборудования, необходимого для осуществления производственной деятельности;
- поиск соответствующих кадров;
- необходимость последующей диагностики и, по мере надобности, ремонта производственного оборудования, требующее денежных вложений;
- потребность в проведении ремонтных работ второго этажа, которое в дальнейшем будет оборудовано под кондитерский цех, и, также, нуждающееся в крупных капиталовложениях.

2.2 Анализ финансовых потоков

2.3 Анализ кадров и управленческой структуры организации

2.4 Анализ поставщиков и структура закупок

2.5 Характеристика основных потребителей

Предприятие ООО «Рублевочка» для расширения сфер деятельности посредством торговых представителей заключило 10 устных договоренностей на поставку своей продукции в продуктовые магазины и Мини-маркеты г. Красноярск.

С компанией ООО «РЖД» был заключен двусторонний контракт на поставку продукции.

Компания ООО «Рублевочка», проанализировав местонахождение торговых точек выбрало именно эти, т.к. вблизи располагаются места массового скопления людей, – школы, больницы, офисные здания и т.д.

Основной проблемой, стоящей перед предприятием, стало закрытие и последующий снос нескольких павильонов, являвшихся также точками торговли производимой продукции. Необходим поиск более крупных партнеров для расширения производства и количества реализуемой продукции.

Процесс взаимодействия с потребителями выглядит следующим образом, – торговые представители ООО «Рублевочка», за каждым из которых закреплен свой объект, в первой половине дня приезжают на него и принимают заявки на поставку необходимых ассортиментных категорий продукции, либо же делают это в телефонном режиме. Заказы принимаются на завтрашнюю дату. Осуществить данную процедуру необходимо до 14:00 во избежание путаницы и для рационального начала производственного процесса.

Торговые представители приезжают на предприятие за готовой продукцией в 4 часа утра, чтобы успеть развести ее по торговым точкам. Нереализованная продукция забирается и в последствии утилизируется. Получив наличные деньги за проданный товар, торговые представители передают данную сумму директору предприятия, в обязанности которого

входит оплата поставляемых комплектующих и оплату труда работников и самих торговых представителей.

Требованиями к самим торговым представителям является компетентность, быстрота реакции, а также наличие собственного автомобиля. Проценты, получаемые данными работниками, зависят от количества реализованной продукции и могут быть увеличены. В сумму оплаты входит также амортизация личного транспортного средства и оплата израсходованного количества бензина.

Всего с предприятием ООО «Рублевочка» сотрудничает 16 торговых представителей, что объясняется достаточно высоким темпом организации работы, наличием филиалов на нескольких торговых точках. Трудовой договор с торговыми представителями не заключен.

С помощью такого инструмента как Матрица BCG «рост/доля» предназначенной для сравнения позиции хозяйственных подразделений диверсифицированной компании, можно наглядно увидеть, какие категории производимых компанией товаров продаются чаще, а какие элементы не пользуются особым спросом у потребителей. Полученные результаты представлены в таблице 9.

Таблица 9 – Распределение продукции предприятия ООО «Рублевочка» относительно позиций Матрицы BCG

Темп роста	Высокий (>1)	Звезды – пироги с картофелем/капустой/грибами/куриным филе и сыром – сосиска в тесте/с картофелем/с сыром – чебурек – самса с курицей/говядиной – бутерброд Студенческий/с тройной куриной котлетой – багет с тройной ветчиной – пицца «Рублевская»	Дикие кошки – пицца «Куриная» – блинчики с ветчиной и сыром – салат Чафан/Сытый папа/Венеция – котлета куриная с гарниром – сосиски жареные с гарниром – хачапури с ветчиной и сыром – кета, запеченная с овощами
	Низкий (<1)	Дойные коровы – плов Узбекский – минтай жареный – бутерброд с тройной ветчиной/XXXL – блинчики с куриным филе и сыром – курица в слоеном тесте – салат Нежность/Цезарь	Бешеные собаки – салат Винегрет/Окрошка/Оливье/Морковь с сыром/Сельдь под шубой/Свекла с чесноком и сыром – пироги с ливером и рисом/бичаки с говядиной – печень бефстроганов – спагетти под соусом – бифштекс рубленый
		Высокая (>1)	Низкая (<1)
		Относительная доля	

Безусловными лидерами продаж, так называемыми «звездами» компании ООО «Рублевочка» являются пироги, бутерброды, багеты с самыми популярными начинками (картофель, капуста, курица). Это обусловлено тем, что их можно употреблять «на ходу», не затрачивая много времени.

Наоборот, самую неблагоприятную позицию «бешеные собаки» занимают самые популярные и уже «приевшиеся» салаты, – винегрет, оливье, сельдь под шубой. Потребители продукции, в основном, уже не приобретают данные категории товаров, стремясь попробовать что-то новое.

«Дойные коровы», в последнее время утратившие свою популярность, все же пользуются спросом из-за простоты и удобства потребления.

Такой категории товаров как «быстрые кошки» необходима агрессивная стратегия роста для реализации возможностей быстрого роста. Стоит задуматься об изменении дизайна упаковки, добавлении новых ингредиентов, рекламе среди потребителей данной группы.

Как уже было заявлено, именно пироги, бутерброды и багеты лидируют среды всего ассортиментного ряда. К примеру, в неделю реализуется около 500 штук данной продукции по средней цене 18 рублей. Суммарная прибыль для предприятия составляет около 9 тысяч рублей.

Самые известные категории салатов, занимающие самые низкие позиции, реализуются объемом около 60 штук, общая цена которых приблизительно равна 45 рублям. Следовательно, недельная выручка не превышает 3 тысяч рублей.

ООО «Рублевочка», анализируя сложившуюся ситуацию, не планирует изменение ассортимента и выведение непопулярных блюд из меню. Это требует дополнительных вложений капитала, не входящих в планы организации.

Обеспеченность предприятия потребителями нуждается в совершенствовании. Из этого вытекают следующие проблемы:

- снос многих павильонов, являвшихся основными потребителями продукции компании ООО «Рублевочка»;
- расторжение контракта с КГПУ им. В.П. Астафьева, также оказавшее на предприятие значительное влияние;
- невозможность расширения сфер влияния, связанная с политикой города, направленной на дальнейший снос павильонов;
- снижение покупательской способности в связи со снижением доходов населения или же открытием мелких кафе, где можно в более комфортных условиях перекусить в обеденный перерыв;
- невозможность внесения изменений в ассортимент, требующее глубоко анализа предпочтений потребителей, и, следовательно, денежных затрат.

Общий анализ ресурсобеспеченности предприятия ООО «Рублевочка» стабильными финансовыми потоками, достаточным уровнем материально-технической базы, квалифицированными кадрами, надежными поставщиками и постоянными потребителями выявил следующие особенности:

- снижение уровня выручки, также находящейся в прямой зависимости от уменьшения объемов реализации готовой продукции;
- необходимость повышения уровня заработной платы, не индексируемой ни разу;
- постоянная текучесть кадров, и, как следствие, невозможность привлечения и удержания квалифицированных сотрудников, что является логичным следствием предыдущего пункта;
- спад потребительской активности, вызванный повсеместным сносом павильонов в городе;
- повышение стоимости поставляемого сырья и вспомогательных материалов;
- увеличение стоимости производственного оборудования, необходимого для осуществления производственной деятельности;
- периодические сбои в поставках, зависящие, в большей мере от человеческого фактора (невнимательность, расторопность и т.д).

Выделенные основные пункты свидетельствуют о достаточном уровне ресурсобеспеченности, но, в тоже время, сигнализируют о наличии проблем, требующих незамедлительного решения.

Подводя итог, можно сделать вывод о том, что предприятие испытывает нужду в:

- привлечении заемных средств, ставших бы решением сразу нескольких проблем;
- квалифицированных кадрах, способных вывести производственный процесс на новый уровень;
- проведении грамотной рекламной политики.

3 Разработка мероприятий по совершенствованию ресурсобеспеченности предприятия ООО «Рублевочка»

Исходя из приведенных выше данных, можно сделать выводы о том, что отрасль общественного питания активно развивается. Основными проблемами отрасли являются эмбарго на ввоз продуктов в РФ, имеющее негативные последствия для экономики, и, как следствие, повышение цен на сырье и сопутствующие материалы отечественного производителя, а также низкий технологический уровень процесса производства в сравнении с западными компаниями. Основными возможностями отрасли являются перестройка рынка общественного питания под запросы населения в связи со снижением реальных доходов и развитие заведений эконом-класса, поскольку спрос сместился именно в этот сегмент рынка.

Степень конкуренции в отрасли достаточно высока. Крупные предприятия занимают львиную долю рынка общественного питания, заставляя мелкие организации находиться в постоянном поиске точек сбыта производимой продукции.

Предприятие ООО «Рублевочка», также находящееся в зависимости от сложившейся ситуации, может направить силы на улучшение своих рыночных позиций и позволить занять наиболее выгодное положение.

Снижение уровня выручки, являющееся одной из наиболее острых проблем, стоящих перед предприятием, нуждается в оптимизации, полном изменении существующей структуры.

Увеличение отпускной цены готовой продукции за счет изменения ассортимента и снижение себестоимости товара позволит высвободить денежные средства, которые могут быть направлены на повышение технического уровня производства с одной стороны, и снижение расходов с другой.

Привлечение заемных средств, в которых нуждается предприятие, также сможет нарастить денежные средства и направить их на развитие как самого предприятия, так и его составляющих элементов.

В настоящее время кредитованием малого бизнеса занимаются многие кредитные организации, помогающие предприятиям в наращении производственной и финансовой активности.

В таблице 10 представлен перечень оптимальных вариантов кредитования ООО «Рублевочка».

Таблица 10 – Оптимальные варианты кредитования ООО «Рублевочка»

Условия кредитования	Кредитная организация		
	ПАО «Сбербанк»	«Ак Барс Банк»	«Газпромбанк»
Вид платежа	Применение аннуитетного метода с постоянным размером ежемесячного платежа на всем периоде кредитования		
Величина кредита, руб.	3 000 000	3 000 000	3 000 000
Ставка, %	11	13,9	11,4
Сроки кредитования, мес.	84	84	84
Сумма ежемесячного платежа, руб.	51 367	56 054	52 000
Ежемесячная комиссия, %	0	0	0
Переплата по кредиту, руб.	1 316 688	1 711 395	1 369 989

Согласно данным проведенного анализа были определены три наиболее оптимальных варианта, подходящих для четкого определения именно той кредитной организации, которой предприятие в будущем отдаст предпочтение.

«Фаворитом» можно считать кредитную организацию ПАО «Сбербанк». Относительно невысокая процентная ставка, минимальная сумма переплаты по кредиту делает «Сбербанк» столь привлекательным для

обращения за заемными средствами именно сюда. Доверие вызывает и факт того, что ПАО «Сбербанк» достаточно популярен среди предприятий малого бизнеса, обращающихся за кредитом на развитие производства и наращивания мощностей.

Как уже было заявлено ранее, привлечение заемных средств позволит предприятию решить проблемы закупки дополнительного оборудования, которое будет направлено на расширение производства и появления реальной возможности изготовления кондитерских изделий.

Таблица 11 содержит в себе конкретные виды и ценовые характеристики требуемого оборудования.

Таблица 11 – Необходимое для закупки оборудование

Вид оборудования	Под какой ассортимент	Предполагаемый итог	Цена
Дозатор начинки «Восход-ДН 2»	– Эклер классический/шоколадный/малина – Булочка с маком/столичная	Используется для отсаживания начинки и четкого следования нормам ТТК	284 000
Тестораскаточная машина «Ролл-авто»	– Дениш с грушей/вишней/абрикосом – Пирог со сливой	Механизация всего процесса обработки теста	368 000
Миксер планетарный В-40	Все виды кондитерских изделий	Повышение скорости и качества нарезки и взбивания ингредиентов	75 000
Шкаф пекарский Упох ХВ 693	Все виды кондитерских изделий	Выпекание кондитерских изделий при оптимальной температуре без пригорания и потери вкусовых качеств	155 000
Стол нарезочный «Восход-СН 3500»	Нарезка начинки для выпечки, тортов, пирожных	Предназначен для механизации разделки ингредиентов и увеличения скорости формования готовых изделий	423 000

Окончание таблицы 11

Вид оборудования	Под какой ассортимент	Предполагаемый итог	Цена
Шкаф холодильный ШХ- 1,4 (СМ 114-S)	Все готовые кондитерские изделия	Хранение готовых кондитерских изделий до доставки потребителю	60 990
Машина вакуумной упаковки JDZ- 400/2T JEJU	– Пирожные картошка/ореховое безе/творожное/тирамису – Эклер классический/шоколадный/малина – Слойка с яблоком/джемом/сахаром	Упаковка готовых изделий в вакуумные пакеты для сохранения их свежести и товарного вида	68 970
Формы для торта круглые	Торт Лесной орех/Маковый/Ирис с арахисом	Приведение тортов к единой форме, ненарушение целостности	2 000
Противень алюминиевый UNOX TG 430	Для выпекания всех видов кондитерских изделий	Выпекание кондитерских изделий без нарушения их целостности	3 000

Закупка представленного в таблице перечня оборудования необходима предприятию в ближайшее время для начала производства кондитерских изделий. Сумма кредитования для этого как раз достаточна и оптимальна.

Потребность в проведении ремонтных работ, повсеместное увеличение стоимости поставляемого сырья, – заемные средства станут решением и для этих актуальных проблем, стоящих перед предприятием.

Для эффективности или неэффективности деятельности предприятия малого бизнеса принципиальное значение имеет компетентность его руководителя. Все главные функции менеджмента повседневной работы выполняются руководителем организации. Теоретический анализ литературы по управлению предприятием показал, что сотрудников следует воспринимать как инвестиции в человеческий капитал, как основной

источник прибыли, необходимо их мотивировать, развивать их потенциал, это приведет к улучшению работы фирмы [30].

На предприятии необходимо введение практики неожиданных, непредсказуемых, нерегулярных поощрений работников.

Согласно разработанным Правилам премирования сотрудников организации ООО «Рублевочка» (приложение Б), на это направляются 7% от годового уровня выручки.

Полученная сумма распределяется между десятью работниками компании в соответствии с предложенной схемой начисления бонусов и премиальных вознаграждений.

Предложенная схема начисления бонусов и вознаграждений приведет, на мой взгляд, к повышению мотивации работников и увеличит их заинтересованность в производственной деятельности.

Это позволит ввести прибавку к основной заработной плате, остающейся на прежнем уровне.

Суммы, представленные в таблице, оптимальны для организации и не приведут к уменьшению прочих статей расходов, также требующих доработки.

Проблема постоянной текучести кадров, и, как следствие, невозможности привлечения и удержания квалифицированных сотрудников также принадлежит к разряду наиболее острых.

Для ликвидации этих проблем необходимо обучение непосредственно самих сотрудников организации, направленное на получение ими специальных знаний, которые в дальнейшем могут быть применимы в производственной деятельности.

Система повышения квалификации персонала представлена в таблице 13.

Таблица 13 – Система повышения квалификации персонала

Мероприятие	Место проведения	Ответственный	Начало	Окончание	Бюджет мероприятия
МК «Продвинутый кондитер»	Кулинарная школа «CookBook», ул. Партизана Железняка, 19а	Генеральный директор ООО «Рублевочка» Симанович Е.Д.	3.06.2018	5.06.2018	6 000
МК «Мясной класс»	Кулинарная студия «Рататуй», пр. Мира, 111		23.05.2018	23.05.2018	2 500
МК «Закуски и выпечка»	Кулинар-студия «Антураж», ул. Партизана Железняка, 40а		27.05.2018	27.05.2018	4 400

Предложенные мероприятия полностью отвечают первостепенным потребностям организации в повышении квалификации их сотрудников.

В 2019 году предприятие планирует начать выпуск кондитерских изделий, для изготовления которых также требуются специалисты, владеющие специальными знаниями.

Согласно данным о работниках ООО «Рублевочка» (см. стр. 33), можно сделать вывод о том, что курсы повышения квалификации позволят им заниматься изготовлением несложной сладкой выпечки.

Обработка, разделка мясных изделий, применяющихся при производстве практически любого блюда (см. стр. 51), также может быть улучшена благодаря получению работниками дополнительных знаний.

Посещение подобных мероприятий, что немаловажно, позволит работникам замещать требуемые должности по заявленной квалификации.

Несомненно, преимуществом стоит считать и относительно невысокие цены за обучение, проведением которых занимаются повара высшей категории.

Для повышения сплоченности трудового коллектива возможна организация и проведение совместных выездов на природу, походы на концерт, в театр, введение практики коллективных празднований дня рождения, нового года и т.д.

Текущая кадровая ситуация, имеющая место быть, может быть уменьшена за счет мотивации персонала. Необходимо введение практики составления графиков рабочего времени, отпусков совместно с сотрудниками компании.

Снижение издержек позволяет осуществить использование на предприятии автоматизированных систем управления (АСУ), представляющих собой технологическую оптимизацию всех функций производственной и логистической направленности.

Преимущества введения автоматизированных систем проявляются в следующих направлениях:

- контроль за оборотом денежных средств и снижение издержек, связанных с хищениями;

- оптимизация процессов закупки продуктов и их хранения.

Данные преимущества как никогда кстати необходимы для ООО «Рублевочка», работающего со скоропортящимися и особо скоропортящимися товарами и нуждающегося в оптимизации многих вспомогательных процессов.

Автоматизированная система управления, направленная на оптимизацию процесса закупок и экономию затрат, может улучшить процесс самих поставок, претерпевающих периодические сбои. Это приведет к практически полной ликвидации человеческого фактора при оформлении накладных, подсчете суммарной стоимости заказов и т.д.

Обеспеченность предприятия потребителями также нуждается в совершенствовании. Для увеличения клиентской базы необходима рекламная политика, от которой ранее организация решила отказаться.

Поиск не конечного, а реального потребителя может быть осуществлен с помощью осуществления следующих мероприятий:

- осуществление Менеджером по продаже холодных звонков;
- участие предприятия ООО «Рублевочка» в продовольственных ярмарках, периодически проводимых в г. Красноярске;
- участие организации в продовольственных рекламных кампаниях, приуроченных к массовым событиям (Благотворительные акции, выставки и т.д);
- непосредственно поставка продукции компании «на пробу» потенциальным потребителям;

Листовки, яркие баннеры привлекают внимание и заставляют попробовать заявленную продукцию. К тому же, несомненным плюсом ООО «Рублевочка» является и так невысокая цена готовых блюд.

Подводя общий итог, стоит отметить, что предложенные мероприятия в полной мере соответствуют первостепенным задачам, стоящим перед ООО «Рублевочка».

Таблица 14 содержит в себе весь перечень предложенных мероприятий и ожидаемый от их осуществления эффект.

Таблица 14 – Ожидаемый эффект от предложенных мероприятий

Предложенные мероприятия	Общая сумма затрат	Ожидаемый эффект
Привлечение заемных средств посредством кредита (управленческие расходы, связанные с оформлением необходимой для кредитования документации)	10 000	– закупка производственного оборудования, которое будет направлено на расширение производства; – проведение необходимых ремонтных работ уже эксплуатируемого оборудования
Работа с кадрами предприятия	205 000	– снижение текучести кадров; – повышение квалификации персонала и возможность выполнения более сложных работ; – закрытие должностей; – повышение мотивации кадров организации; – социально-управленческий эффект
Введение автоматизированных систем управления (АСУ)	50 000	– контроль за оборотом денежных средств и снижение издержек, связанных с хищением; – оптимизация процесса закупок продуктов и их хранения; – практически полная ликвидация человеческого фактора при оформлении сопровождающих документов
Активная рекламная политика	100 000	– увеличение клиентской базы; – наращивание производственных мощностей; – повышение имиджа предприятия

Предложенные мероприятия позволяют решать проблемы в области финансовой целостности предприятия, в кадровой сфере, которые в общей структуре затрат имеют наибольший удельный вес.

Также мероприятия охватывают и систему автоматизации, введение которой также необходимо.

И, что немаловажно, направлены на активную рекламную кампанию, с помощью которой возможно увеличение клиентской базы, и, как следствие, наращивание производственных мощностей, в будущем способных привести к увеличению общего уровня выручки и благосостояния всего предприятия ООО «Рублевочка» в целом.

Рассчитаем экономический эффект от внедрения мероприятий на предприятии ООО «Рублевочка».

Данные для расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Данные для расчета экономического эффекта

Период	Расходы, руб.	Доходы, руб.
III квартал 2018 г.	– затраты на обучение (12 000) – Δ ФОТ (200 000) – затраты на премии сотрудникам (30 000) Итого: 242 000	0 Итого: 0
IV квартал 2018 г.	– ремонт холодильного оборудования (20 000) – затраты на премии сотрудникам (100 000) – закупка оборудования (560 000) – Δ ФОТ (250 000) – затраты на рекламную кампанию (50 000) - платежи по кредитам (156 000) Итого: 1 046 000	– выручка от продажи продукции (912 000) – доходы от участия на фестивалях и выставках (150 000) – получение неустойки от поставщиков (40 000) Итого: 1 102 000

Окончание таблицы 15

Период	Расходы, руб.	Доходы, руб.
I квартал 2019 г.	– Δ ФОТ (200 000) – затраты на обучение (15 000) – затраты на премии сотрудникам (90 000) – закупка оборудования (60 000) - платежи по кредитам (156 000) Итого: 521 000	– выручка от продажи продукции, в т.ч. кондитерских изделий (1 200 000) – доходы от участия на фестивалях и выставках (200 000) – получение неустойки от поставщиков (15 000) Итого: 1 415 000
II квартал 2019 г.	– закупка оборудования (100 000) – платежи по кредитам (156 000) – затраты на премии сотрудникам (20 000) – Δ ФОТ (100 000) Итого: 376 000	– выручка от продажи продукции, в т.ч. кондитерских изделий (1 490 000) – получение неустойки от поставщиков (10 000) Итого: 1 500 000

Таблица 15 отражает конкретные цели и итоговые суммы доходов и расходов предприятия поквартально.

На рисунке 8 представлен сводный график доходов и расходов предприятия по проведенным мероприятиям.

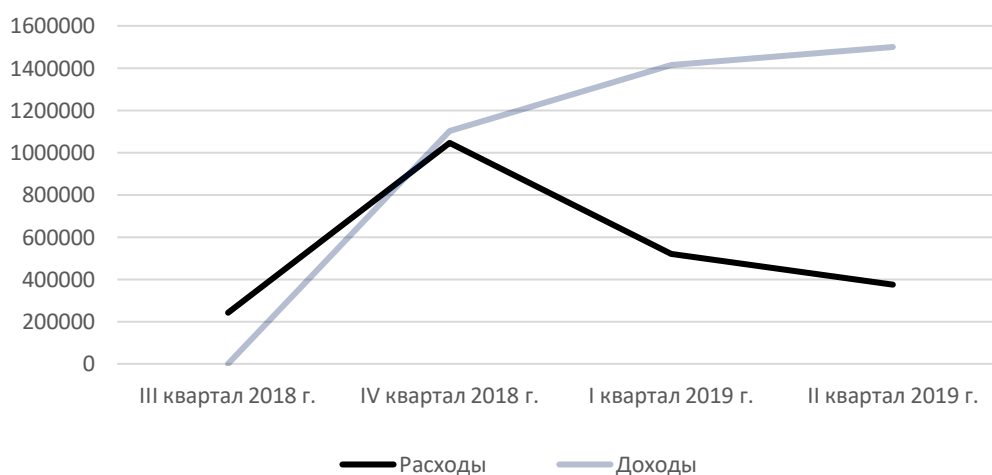


Рисунок 8 – Сводный график расходов и доходов ООО «Рублевочка», руб.

Из графика видно, что наши мероприятия будут приносить доход с IV квартала 2018 года, а полностью окупятся во II квартале 2019 года.

Экономическая эффективность предложенных мероприятий относительный показатель, который соизмеряет полученный результат с затраченными на него ресурсами. Его можно определить по формуле:

$$\Theta_{\text{эф}} = \frac{\text{Прибыль от мероприятий}}{\text{Затраты на мероприятия}}$$

(1)

$$\Theta_{\text{эф}} = 4017000 / 2185000 = 1,84 \text{ руб.}$$

Таким образом, на каждый вложенный в мероприятие рубль исследуемое предприятие получит дополнительно 1,84 руб. прибыли.

Кроме того, предложенные мероприятия позволят получить и обратный эффект, т.е. повысят устойчивость экономической составляющей предприятия ООО «Рублевочка».

Реализация мероприятий начинается с третьего квартала 2018 года, проект рассчитан на IV квартала. Полностью затраты окупятся во II квартале 2019 года.

Совершенствование системы ресурсобеспеченности предприятия ООО «Рублевочка» позволит нам повысить профессиональный уровень сотрудников, удовлетворенность персонала трудом, и. как следствие, повлияет на снижение показателей текучести кадров.

К тому же, заемные средства позволят предприятию заняться выпуском кондитерских изделий, положительным образом повлияющих в будущем на увеличение общего уровня выручки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Результаты предпринятого исследования показали, что рынок общественного питания динамично развивается, влияние экономического кризиса сказывается на данной сфере, но значительно слабее, чем в других отраслях. Специалисты считают, что поэтому говорить о насыщении рынка преждевременно, так как потребность в точках общественного питания пока еще не удовлетворена.

Некоторые возможности рынка используются не в полную силу и совершенно точно можно утверждать о динамичном росте отрасли в ближайшем будущем, но для этого необходимо позаботиться о выполнении следующих условий:

- поддержка государства отрасли общественного питания, стимулирование малого бизнеса и привлечение инвесторов в новые форматы бизнеса в этот сектор экономики;
- перестройка рынка общественного питания под запросы населения в связи со снижением реальных доходов;
- развитие заведений эконом-класса, поскольку спрос сместился именно в этот сегмент рынка;
- возрастание числа франчайзинговых проектов от общего количества сетевых заведений;
- активное вовлечение молодежи в развитие индустрии питания путем построения собственного бизнеса.

Необходимо также принять к сведению, что с 1 января 2017 года вступили в силу положения Федерального закона от 3 июля 2016 года № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификации», в соответствии с которым каждый работник сферы общественного питания должен будет подтвердить свою профессиональную квалификацию как с теоретической, так и с

практической точки зрения в формате экзамена [17]. Эти экзамены будут проводиться в независимых Центрах оценки квалификаций, в связи с этим изменится подход к обучению персонала и потребуется большое количество кадров с профильным образованием.

В рамках нашего исследования были достигнуты сформулированные задачи и его главная цель. Кроме того, был предложен ряд мероприятий, направленных на совершенствование ресурсообеспеченности малого производственного предприятия ООО «Рублевочка».

Процветание рынка потребительских услуг и рынка общественного питания однозначно можно отнести к социально значимым задачам, так как развитый сектор услуг констатирует развитость экономической системы страны в целом, а в микро-масштабе – пища является основой жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. Развитие отрасли общественного питания является крайне важной областью общего социально-экономического развития региона и экономики страны в целом.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1 Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Красноярскому краю [Электронный ресурс] : Интернет портал. // Справочник. – Режим доступа: <http://krasstat.gks.ru>
- 2 Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс] : Интернет портал. // Справочник. – Режим доступа: <http://www.gks.ru>
- 3 КонсультантПлюс. Сборник нормативно-правовых актов [Электронный ресурс] : Интернет портал. // Справочник. – Режим доступа: www.consultant.ru/online/base
- 4 Характеристика рынка общественного питания в современной России [Электронный ресурс] : Интернет портал. // Справочник. – Режим доступа: <http://www.economicdiscuss.ru>.
- 5 Алексеева, Д.А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России [Электронный ресурс] : Интернет портал. // Справочник. – Режим доступа: <https://e-koncept.ru/2016/56066.htm>
- 6 ГОСТ 30389–95–2016 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2017. – М. : Росстандрт, 2013. – 10 с.
- 7 ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М. : Росстандарт, 2012. – 15 с.
- 8 ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – М. : Росстандарт, 2013. – 20 с.
- 9 Ахмадеева, О.А. Тенденции развития рынка общественного питания в России : учебное пособие / О.А. Ахмадеева, А.И. Идрисова. – № 8 – Казань : Молодой ученый, 2016.– 483-486 с.

- 10 Кубина, Н.Е. Исследование проблем и перспектив развития регионального рынка общественного питания : учебное пособие / Н.Е. Кубина, Е.И. Наркун. – № 3 – Казань : Молодой ученый, 2016. – 107-109 с.
- 11 Джум, Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме : учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Олышанская. – М. : Инфра-М, 2015. – 368 с.
- 12 Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – М. : Дашков и К°, 2013. – 496 с.
- 13 Калянина, Л. Без дыма и капелек : учебное пособие / Л. Калянина. – № 7 – Казань : Эксперт, 2015. – 33 с.
- 14 Бабук, И.М. Экономика предприятия : учебное пособие / И.М. Бабук. – Минск : «ИВЦ Минфина», 2017. – 208 с.
- 15 Савицкая, Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / Г.В. Савицкая. – 6-е изд., перераб. и доп. – Минск : Новое знание, 2017. – 180 с.
- 16 Чуев, И.Н. Комплексный экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности : учебное пособие / И.Н. Чуев, Л.Н. Чуева. – М. : Дашков и К°, 2013. – 381 с.
- 17 Веснин, В.Р. Основы менеджмента : учебник / В.Р. Веснин. – М. : Проспект, 2011. – 319 с.
- 18 Голубева, Т.М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ИД ФОРУМ, 2014. – 256 с.
- 19 Малыгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С.Ю. Малыгина. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 319 с.
- 20 Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов : Феникс, 2016. – 395 с.
- 21 Федорова, Л.П. Экономика и управление на предприятии (торговля и

- общественное питание) : учебное пособие / Л.П. Федорова, А.В. Шаркова. – М. : Дашков и К°, 2012. – 104 с.
- 22 Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – М. : Инфра–М, 2012. – 250 с.
- 23 Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М. : Альфа–М, Инфра–М, 2011. – 410 с.
- 24 Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания : учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. – М. : Альфа–М, Инфра–М, 2012. – 272 с.
- 25 Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – М. : ИД ФОРУМ, Инфра–М, 2012. – 480 с.
- 26 Самраилова, Е.К. Теоретические основы управления персоналом : учебное пособие / Е.К. Самраилова, Н.Л. Хусаинова, С.А. Шапиро. – М. : Директ–Медиа, 2015. – 63 с.
- 27 Еремин, В.И. Управление человеческими ресурсами : учебное пособие / В.И. Еремин. – М. : Инфра–М, 2016. – 102 с.
- 28 Огай, В.О. Мотивация персонала в условиях кризиса : учебное пособие / В.О. Огай, Е.А. Феценко. – М. : Новое поколение, 2017. – 103 с.
- 29 Трейси, Б. Мотивация : учебное пособие / Б. Трейси. – М. : Альпина Паблишер, 2014. – 81 с.
- 30 Мальцев, Д. Оценка персонала. Ценный кадр : научн. изд. / Д.Мальцев. – М. : Альпина Паблишер, 2015. – 76 с.
- 31 Сергеев, И.В. Экономика предприятия : учебное пособие / И.В. Сергеев. – М. : Финансы и статистика, 2014. – 540 с.
- 32 Виханский, О.С. Менеджмент : учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. – М. : Экономистъ, 2014. – 670 с.
- 33 Балашевич, М.И. Экономика и организация малого бизнеса : учебное

- пособие / М.И. Балашевич. – БГЭУ, 2012. – 335 с.
- 34 Буров, В.Ю. Основы предпринимательства : учебное пособие / В.Ю. Буров. – Чита, 2011. – 441 с.
- 35 Власова, В.М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / В.М. Власова. – М. : Дашков и К°, 2013. – 303 с.
- 36 Глухов, В.В. Экономика малого предприятия : учебник / В.В. Глухов. – СПб : Специальная Литература, 2011. – 25 с.
- 37 Загоруйко, И.Ю. Исследование развития и оптимизации малого предпринимательства в России в условиях мирового кризиса : научн. изд. / И.Ю. Загоруйко, Э.М. Фролович. – № 3 – Вестник Пермского университета, 2012. – 107 с.
- 38 Карпов, Э.А. Организация производства и менеджмент : учебное пособие / Э.А. Карпов. – Старый Оскол : ТНТ, 2011. – 768 с.
- 39 Колесникова, Л.А. Предпринимательство и малый бизнес в современном государстве. Управление развитием : учебник / Л.А. Колесникова. – М., 2013. – 103 с.
- 40 Крутик, А.Б. Проблемы и перспективы развития предпринимательства в российской экономике : учебник / А.Б. Крутик. – № 2 – Санкт-Петербургский государственный университет сервиса и экономики, 2011. – 144-158 с.
- 41 Лапуста, М.Г. Предпринимательство : учебник / М.Г. Лапуста. – М. : Инфра-М, 2012. – 454 с.
- 42 Буюева, В.В. Малое предпринимательство в России: прошлое настоящее и будущее : научн. изд. / В.В. Буюева, А.Ю. Чепуренко, Е.Г. Ясина. – М. : Фонд «Либеральная миссия», 2013. – 220 с.
- 43 Минцберг, Г. Структура в кулаке: создание эффективной организации: пер. с англ. под ред. Ю.Н. Каптуревского : учебник / Г. Минцберг. – СПб. : Питер, 2012. – 512 с.
- 44 Мошкин, И.В. Исследование процессов современного предпринимательства : учебник / И.В. Мошкин. – М. : Директ–Медиа,


2014. – 342 с.

- 45 Муравьев, А.И. Малый бизнес: экономика, организация, финансы : учебное пособие / А.И. Муравьев. – 2-е изд. – СПб. : Издательский дом «Бизнес–пресса», 2012. – 142 с.
- 46 Евстафьева, Е.В. Организация предпринимательской деятельности. Схемы и таблицы : учебное пособие / Е.В. Евстафьева, В.П. Попков. – СПб. : Питер, 2011. – 352 с.
- 47 Самарина, В.П. Основы предпринимательства : учебное пособие / В.П. Самарина. – М. : КНОРУС, 2012. – 224 с.
- 48 Светник, Т.В. Менеджмент на малом и среднем предприятии : учебник / Т.В. Светник. – Иркутск : Издательство «БГУЭП», 2014. – 175 с.
- 49 Сивенок, А.И. Перспективы развития малого бизнеса в России : научн. изд. / А.И. Сивенок. – № 7 – М. : Молодой ученый, 2013. – 293-294 с.
- 50 Чепуренко, А.Ю. Малый бизнес в рыночной среде : учебник / А.Ю. Чепуренко. – М. : Издательский дом Международного университета в Москве, 2013. – 324 с.
- 51 Егоршин, А.П. Управление персоналом : учебное пособие / А.П. Егоршин. – 3-е изд. – Н.-Новгород : НИМБ, 2015. – 622 с.
- 52 Андреева, Г.М. Социальная психология : учебник для вузов / Г.М. Андреева. – М. : Аспект Пресс, 2012. – 376 с.
- 53 Базаров, Т.Ю. Миссия организации : учебное пособие / Т.Ю. Базаров. – №10. – М. : Бизнес, 2012. – 19-22 с.
- 54 Бойко, В.В. Социально-психологический климат коллектива и личность : учебник для вузов / В.В. Бойко, А.Г. Ковалев, В.Н. Панферов. – М. : Мысль, 2011. – 300 с.
- 55 Хучек, М. Стратегия управления трудовым потенциалом предприятия : учебник / М. Хучек. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2016. – 234 с.
- 56 Выварец, А.Д. Экономика предприятия : учебник / А.Д. Выварец. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 540 с.
- 57 Прыкина, Л.В. Экономический анализ предприятия : учебник для вузов

/ Л.В. Прыкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2013.
– 407 с.

Приложение А – Сертификат соответствия № РОСС RU.АЯ08.М03630 с
актуальным сроком действия

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

 **СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**

№ РОСС RU.АЯ08.М03631
Срок действия с 18.05.2016 по 17.05.2019
№ 0115507

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ рег. № RA.RU.10AЯ08
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ И ЭКСПЕРТИЗЫ
"КРАСНОЯРСК-ТЕСТ" (ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ)
Российская Федерация, 660093, город Красноярск, улица имени академика Вавилова, 1 "А", Фактический
адрес: 660093, город Красноярск, улица имени академика Вавилова, 2 "Ж", тел. (391)2365157, факс
(391)2361290


УСЛУГА (РАБОТА) РЕАЛИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ВНЕ ПРЕДПРИЯТИЯ
"смотреть Приложение" (учетный номер бланка 0140081)

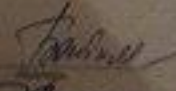

КОД ОК 002-93 (ОКУН) 122404

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ
ГОСТ 31984-2012 Р.р. 4, 5, 6; ГОСТ 31986-2012; ГОСТ 31987-2012 Р.р. 4, 5; ГОСТ 30389-2013
Р.р. 5, 6; ГОСТ 30524-2013 Р.р.4, 5, 6; ГОСТ 32692-2014 Р.р. 4, 5; Правила оказания услуг
общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 г. №
1036, с изменениями и дополнениями, утвержденные Постановлением Правительства РФ от
21.05.2001 г. № 389, от 10.05.2007 г. № 276, от 21.08.2012 г. № 842, от 04.10.2012 г. № 1007;
СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03

ИСПОЛНИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "Рубльчочка", заготовочное предприятие
общественного питания по производству кулинарных и булочных изделий. Код ОКПО: 39719836.
ИНН: 2465129628
Юридический адрес: Российская Федерация, Красноярский край, 660118, город Красноярск, улица 9 Мая, дом
41, квартира 175
Фактический адрес: Российская Федерация, Красноярский край, 660052, город Красноярск, улица
Монгашикова, 58

НА ОСНОВании Акта оценки оказания услуг № 5366 от 18.05.2016;
протоколов испытаний №№ 1170-1172 от 18.03.2016 Испытательной лаборатории Общества
с ограниченной ответственностью Испытательная лаборатория "БиоХимАнализ",
регистрационный № RA.RU.21ПД94 от 18.12.2014
Схема сертификации 2.

 Руководитель органа
Эксперт

 Г.В. Байкалова
 А.Ф. Вечеря

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

Приложение Б – Положение о Правилах премирования сотрудников ООО «Рублевочка»

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«РУБЛЕВОЧКА»

УТВЕРЖДАЮ
генеральный директор
ООО «Рублевочка»
/Симанович Е.Д./

ПОЛОЖЕНИЕ
о премировании сотрудников ООО «Рублевочка»

от 12 мая 2018 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение регламентирует состав и порядок начисления премиальных вознаграждений и бонусов для работников ООО «Рублевочка» (далее именуются – работники).

1.2 Положение направлено на увеличение материальной заинтересованности работников в повышении качества производимой предприятием ООО «Рублевочка» продукции (далее именуется – Общество), своевременном и добросовестном исполнении своих должностных обязанностей, повышении уровня ответственности за порученную работу.

1.3 Действие Положения распространяется на работников, заключивших с Обществом трудовые договоры.

1.4 Положение действует до его пересмотра. Премияльные выплаты осуществляются в денежной форме.

2. ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРЕМИРОВАНИЯ

2.1 Работники премируются по результатам работы организации (полгода/год), а также в соответствии с дополнительным приказом директора ООО «Рублевочка».

2.2 Работники премируются раз в 3 месяца за соблюдение трудовой дисциплины, техники безопасности и надлежащее исполнение должностных обязанностей, в противном случае данные положения являются основанием для того, чтобы не представлять работника к премированию.

2.3 Работники подлежат премированию, приуроченному к важным событиям в жизни работника, – День Рождения, День Свадьбы, Рождение ребенка и т.д.

3. ВЕЛИЧИНА ПРЕМИРОВАНИЯ

3.1 Общая сумма, направляемая предприятием на премирование, составляет 7% от общей годовой выручки предыдущего года.

3.2 Суммы, заложенные в статьи премирования, фиксированы.

4. Основание для выплаты премий – приказ генерального директора ООО «Рублевочка».

5. Порядок выплаты премий – премия выплачивается одновременно с заработной платой.